

Bandol 2001

Lundi 10 janvier 2005

Une production **GANESH DA CAPO**

Le contexte :

- Les vins sont dégustés à l'aveugle, mais découverts par séries de 4.
- Nombre de dégustateurs : 14.
- JP : Jacques Prandi - PP: Pascal Perez .
- Dégustation préparée par Pascal Perez pour le club IDV.
- Synthèse des commentaires de dégustation par Pascal Perez.
- Il manque essentiellement le Château Pradeaux, non disponible à cette date, et Dupéré-Barrera.

Les vins :

1. Bandol – Domaine la Bastide Blanche – Cuvée Fontanieu 2001 :

JP13,5 – PP14

- Nez puissant, sur le cuir, la cerise noire, le goudron et une note d'amande fraîche entêtante.
- La bouche est pleine, fraîche, balsamique, avec des tannins rustiques (voire limite asséchants pour certains). Son principal handicap réside toutefois dans une note d'amande amère, omniprésente et désagréable. La finale présente une bonne longueur, de la réglisse, du poivre et de la gentiane (toujours cette amertume).

2. Bandol – Domaine Lafran-Veyrolles – Cuvée Spéciale 2001 :

JP15,5 – PP15

- Les senteurs sont délicates et fraîches : cerise, myrtille, cardamome et un soupçon de cacao.
- Nous sommes ici en présence d'un vin équilibré, arborant un volume intéressant, de la fraîcheur, des épices (poivre) et une allonge certaine. Les tannins sont grenus mais enrobés et la finale, sanguine et ferrugineuse, impressionne. Il est malgré tout pénalisé par une amertume qui, si elle est moins prononcée que celle de la Bastide Blanche, n'en est pas moins gênante.

3. Bandol – Domaine Tempier – Cuvée Spéciale Cabassaou 2001 :

JP16 – PP15,5

- Olfaction sur la fourrure, la cerise burlat et l'écorce d'orange.
- Le vin est juteux, compact mais encore monolithique en l'état. L'alcool est présent et lui donne une allure aromatique de confiture de vieux garçon. De la fraîcheur vient opportunément équilibrer l'ensemble. Les tannins sont présents mais intégrés. A revoir en espérant que l'alcool ne prenne pas le dessus.

4. Bandol – Domaine Sorin 2001 :

JP16 – PP16

- L'élevage est notable mais plutôt réussi, au service du vin. On décèle des fruits rouges, des épices douces, du bois de rose, du santal et du goudron.
- Le style est moderne mais de bon aloi. Le fruit est jaillissant et frais. Le grain, l'élevage aidant, est fondu et les tannins sont polis. La finale arbore de la réglisse et des épices. Un beau vin gourmand qui sera très certainement superbe une fois le bois, discret, complètement digéré.

5. Bandol – Château Jean Pierre Gaussen – Longue Garde 2001 :

JP17 – PP17

- Le nez est ténébreux, profond, complexe. Délibérément provençal (sanguin, épicé et balsamique), il présente aussi des analogies avec les syrah du Rhône septentrional (fumée, suie et menthe) ou les Amarone de la Valpolicella (fruit confit, raisiné).

- Il impressionne par sa matière, sa puissance et son jus. Malgré ces mensurations exceptionnelles, il conserve une fraîcheur et un équilibre remarquables. Il est ultra mûr et sanguin. Les tannins sont enfouis dans la masse. Sa persistance est à la mesure de ses autres états de service.

6. Bandol – Domaine Roche Redonne – Cuvée les Bartavelles 2001 :

JP14 – PP14

- Sa robe est assez claire.
- Les arômes sont doux et délicats : huile d'olive, jus d'orange.
- La matière est un peu légère, le toucher suave, et les tannins complètement fondus. Il détone dans le concert ambiant en lorgnant carrément vers le Rhône sud. Il serait intéressant de connaître son assemblage. Un peu chaleureux aussi.

7. Bandol – Château La Rouvière 2001 :

JP16 – PP16,5

- Nez intense, puissant et élégant de fourrure, de cuir, de fruits rouges frais et d'iris. Belle composante de noyau.
- On retrouve ces qualités en bouche. Le fruit est imposant, très frais, juteux, désaltérant. On trouve aussi ces captivantes notes sanguines et ferrugineuses, synonymes de profondeur et minéralité. Les tannins sont grenus mais très mûrs. Volume et longueur sont à l'unisson. Un vin du sud lumineux.

8. Bandol – Domaine du Gros' Noré 2001 :

JP15,5 – PP16

- Nez oriental sur l'huile d'olive, l'orange sanguine, la rose et les épices douces.
- Le corps est structuré, dense, encore austère et un peu brut, mais très prometteur. Il arbore de beaux tannins poudreux et est doté d'une longueur réglissée convaincante. Il semble en partance pour un voyage au long cours.

9. Bandol – Château de Pibarnon 2001 :

JP14,5 – PP15

- Flaveurs de fruits rouges (noyau), de réglisse et de champignons (morille).
- L'attaque procure de fraîches sensations fruitées et sanguines, puis, moins positivement, l'alcool apparaît (fruits macérés), de façon toutefois non rédhitoire. Vin bien fait mais manquant un peu d'épaisseur et de complexité.

10. Bandol – Domaine de la Laidière 2001 :

JP15 – PP15

- On perçoit des traces de café et de grillé (élevage ?) au-delà d'une forte composante animale (réduction ?).
- L'ensemble est bien fait, assez classique, avec des tannins fondus, un volume respectable et une longueur appréciable. Il manque néanmoins de fruit et d'énergie interne.

11. Bandol – Château Vannières 2001 :

JP16 – PP16

- La riche et profonde palette aromatique livre de la cerise, de l'orange, du cacao, des épices, du santal, de la fumée et du viandé.
- La bouche est dense, droite, structurée et fraîche. Elle est encore fermée mais le fruit est pur et le jus vivant. Les tannins sont présents mais enrobés. De la longueur. Un classique qui se présente une fois de plus à son avantage.

12. Bandol – Domaine de la Tour du Bon – Saint Ferréol 2001 :

JP15,5 – PP15,5

- Le fruit jaillit du verre. Il est profond et noir aussi. On décèle encore du noyau, du goudron, du cuir, du cédrat, du raisiné et de la girofle.
- La matière est énorme, massive, la concentration hors norme. La gamme aromatique est composée de goudron, de fourrure et de réglisse. Malgré d'évidentes qualités, il reste quelque peu pataud et semble lesté de quelques grammes de sucre résiduel. Ce déficit de fraîcheur rend aléatoire toute extrapolation sur son évolution.

Conclusion :

Le niveau d'ensemble est remarquable. Sans enlever quelque mérite que ce soit aux vigneron, la grande qualité du millésime 2001 peut aussi expliquer cela.

Les vins sont principalement caractérisés par le binôme puissance/fraîcheur.

L'alcool est globalement maîtrisé en dépit des taux élevés revendiqués (de 14° à 15,5°).

Les tannins ne sont pas aussi féroces qu'attendu. A cela deux explications parmi d'autres possibles : la maturité du millésime et le perfectionnisme accru dans les élevages.

La plupart des vins ont été achetés à la Maison des Vins de Bandol.